

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 5 min**

Préparation **35 min**

Cuisson **90 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

340 g (3/4 lb) de boeuf ou de veau haché

1 oeuf, légèrement battu

8 ml (1/2 c. à soupe) de sel

1/2 oignon, haché finement

Une pincée de muscade ou de macis moulu

Une pincée de clous de girofle moulus

3 ml (1/2 c. à thé) de sarriette

125 g (4 1/2 oz) de lard salé ou de jambon, haché

125 ml (1/2 tasse) de chapelure de pain ou de miettes de craquelins

1/4 d'un citron, pour le jus

65 ml (1/4 tasse) de jus de tomate chaud

Préparation

1. Dans un bol, mettre le bœuf haché, les œufs, le sel, l'oignon, la muscade, le clou de girofle, la sarriette, le lard salé, la chapelure et le jus de citron. Mélanger avec les mains jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Étendre en pressant dans un moule à pain.
2. Cuire au four à 350 °F (175 °C) 2 h, en arrosant plusieurs fois avec le jus de tomate chaud.

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans arachides



Sans noix